

Ingredientes:

- 4 bananas bem maduras
- 2 ovos
- 1/4 xícara (chá) de óleo de coco
- 2 xícaras (chá) de aveia em flocos finos
- 1 1/2 colher (chá) de canela em pó
- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de mel
- farinha de aveia para enfarinhar a forma

Modo de Fazer

Comece por cortar 2 bananas em rodela e cubra o fundo da forma. Depois regue com o mel e reserve.

Agora coloque as 2 bananas restantes no liquidificador juntamente com o óleo de coco, o açúcar, os ovos e canela em pó. Bata até obter uma mistura homogênea e cremosa. Quanto mais bater, menos cheiro de ovo terá o bolo.

Em seguida despeje essa mistura cremosa num recipiente como uma tigela. Acrescente a aveia em flocos finos e misture bem até que ela seja incorporada. Por fim, coloque o fermento em pó e misture novamente para que todos os ingredientes formem uma massa homogênea.

Despeje a massa sobre a forma previamente preparada com as rodela de banana. Espalhe com uma colher com cuidado para não soltar a banana do fundo. Leve ao forno preaquecido por cerca de 35 minutos. Para saber se o bolo está pronto, espete um palito e veja se ele sai limpo. Assim que esfriar desenforme com cuidado.